

INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE
MANUAL DE INSTRUCCIONES / GUÍA DE RECETAS

HIGH POWER JUICE EXTRACTOR
JUGUERA DE ALTA POTENCIA

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:
www.bellahousewares.com/welcome

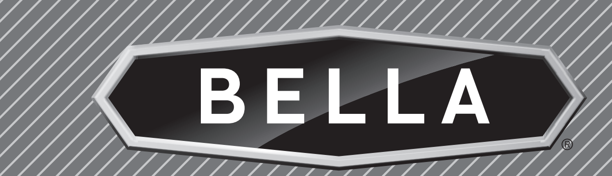


TABLE OF CONTENTS

ÍNDICE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. **Read all instructions.**
2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
8. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact any hot surface, including the stove.
12. Always make sure the Juice Extractor cover is clamped securely in place before the Extractor is turned ON. Do not unfasten locking clamp while the Juice Extractor is in operation.
13. Turn the HIGH/OFF/LOW dial to OFF and unplug from electrical outlet after each use of your Juice Extractor. Make sure the motor is completely stopped before disassembling.
14. Do not put your fingers or other objects into the Juice Extractor opening while it is in operation. If food becomes lodged in the feed tube, use the food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn the HIGH/OFF/LOW dial to OFF, unplug the Juice Extractor from the electrical outlet, and disassemble the Juice Extractor to remove remaining food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. If this appliance begins to malfunction during use, immediately turn the HIGH/OFF/LOW dial to OFF and unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
5. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately. Do not reach into the water! Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.
6. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.
7. Do not use this appliance for other than its intended use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR HIGH POWER JUICE EXTRACTOR

Product may vary slightly from illustrations.

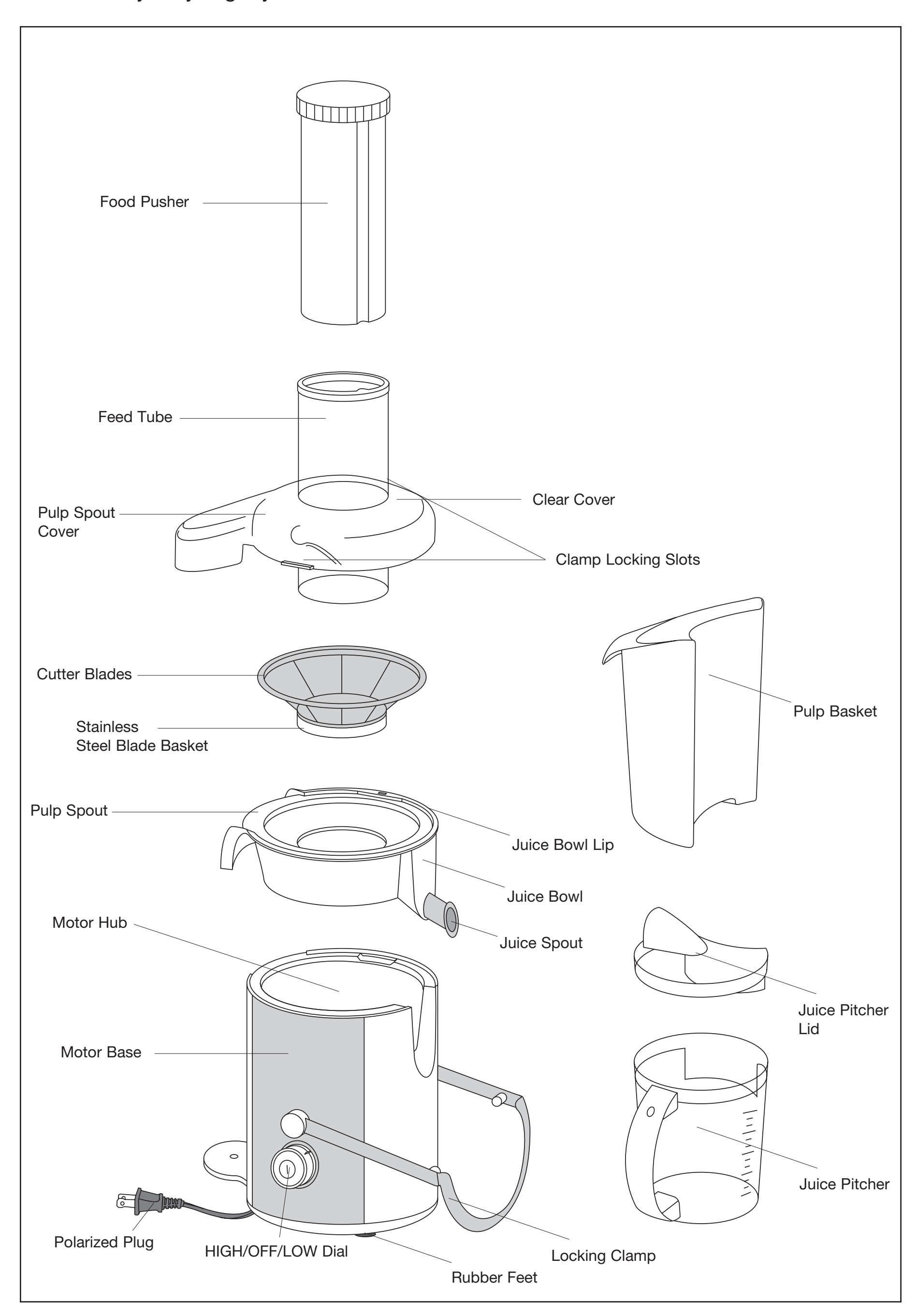


Figure 1

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

The Juice Extractor comes almost completely assembled in the box.

1. Your Extractor may be shipped with a protective cardboard insert between the clear cover and the blade basket. Remove this and any other protective packaging before using your Juice Extractor.
2. Following the Disassembly Instructions, remove the food pusher from the feed tube, then the cover, juice bowl with stainless steel blade basket.
3. Wash all removable parts (food pusher, clear cover, juice bowl, blade basket, pulp basket, and juice pitcher with lid) in warm water with a biodegradable, non-abrasive liquid detergent. Rinse well and air-dry. This will eliminate any traces of dust or residue from manufacturing or shipping.

CAUTION: Use care when handling the blade basket. Hold the basket's rim only. DO NOT TOUCH the cutter blades on the bottom of the basket. The cutter blades are very sharp!

CAUTION: Never rinse or immerse the Motor Base in water or any other liquid.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

WARNING: ALWAYS MAKE SURE THE JUICE EXTRACTOR IS UNPLUGGED BEFORE STARTING ASSEMBLY.

IMPORTANT: The Juice Extractor is equipped with a safety system that prevents the Extractor from being turned ON unless the unit is completely and properly assembled.

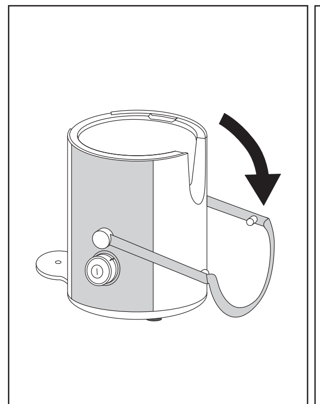


Figure 2

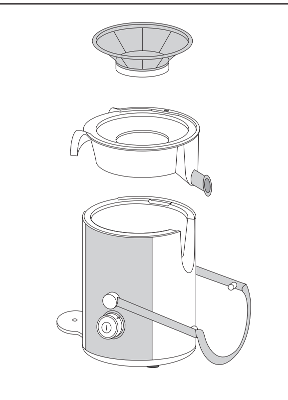


Figure 3

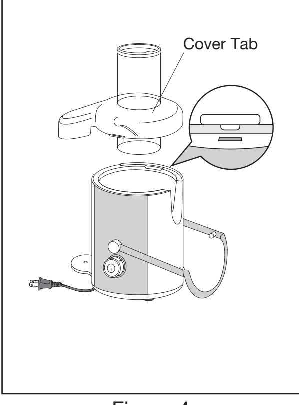


Figure 4

1. Rotate the locking clamp so that it sits at the front of the base. (See Figure 2.)
2. Place the juice bowl on top of the motor base so that the juice spout fits into the cut out at the front of the base. (See Figure 3.)

   CAUTION: Use care when handling the stainless steel blade basket. Hold the basket's rim only. DO NOT TOUCH the cutter blades on the bottom of the basket. The cutter blades are very sharp!
3. Set the stainless steel blade basket onto the motor hub in the center of the juice bowl. (See Figure 3.) Press down on the blade basket's outer rim until it drops into place and is securely seated. Gently rotate the blade basket to ensure that it turns freely. If initially it fails to seat, this should slip it into place. Double check by pressing down on the rim and spinning it again.

4. Align the cover so that the pulp spout cover fits over the back of the base. Fit the tab of the cover into the slot on the top of the juice bowl. (See Figure 4.)
5. Turn the food pusher so that the groove in the side lines up with the tab in the feed tube. Insert the food pusher into the feed tube. (See Figure 5.) Store the food pusher in the feed tube of the lid until the produce is ready to juice.
6. Push the locking clamp up and over the lid. Hold clamp firmly and push until the two black clamp locks rest in the 2 locking slots on the top of the lid. Make sure the lid is clamped securely into place. (See Figure 6.)

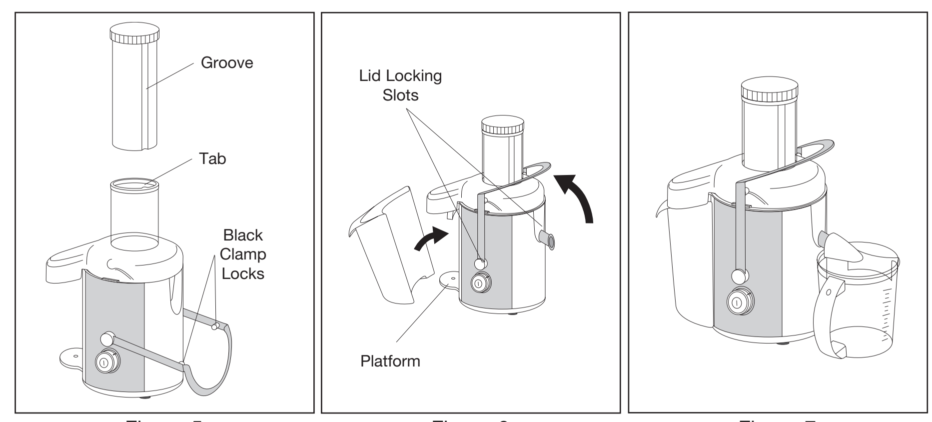


Figure 5 Figure 6 Figure 7

7. Add the pulp basket. (See Figure 7.) Tilt the pulp basket slightly so that the lip of the juice bowl fits snugly over the inside of the pulp basket. Push the bottom of the pulp basket so that it rests securely on its platform.

   IMPORTANT: To avoid spillage, make sure the pulp basket sits flush up against the base.

   NOTE: To save cleaning time, line the pulp basket with a plastic grocery store produce bag.
8. Add the juice pitcher lid to the juice pitcher so that the lid's cut out fits over the pitcher's pouring spout. Tilt the juice pitcher slightly so that the Extractor's juice spout fits into the top of the pitcher lid. (See Figure 7.) This will prevent juice spillage.

PREPARING FRUITS AND VEGETABLES FOR YOUR HIGH POWER JUICE EXTRACTOR

- Clean all produce thoroughly, using a natural bristle brush. If you are not using organic produce, we recommend using a biodegradable cleaner to help remove pesticide residue.
- Remove and discard the outer leaves of non-organic produce and peel any waxed fruit or vegetable.
- Trim away any discolored or bruised sections.
- The skin may be left on all produce (including pineapple and melons) except oranges, grapefruit, and tangerines. The oil found in these skins tastes bitter and is difficult to digest.
- Remove melon seeds when possible, as they may escape through the top of the feed tube while juicing. The pits of fruits such as cherries, pears, and peaches should also be removed.
- Cut produce into pieces small enough to fit into the feed tube. Use the food pusher to gently direct produce through the tube. NEVER PUSH PRODUCE INTO THE FEED TUBE WITH YOUR FINGERS.
- It may be necessary to cut hard produce (carrots, beets, pineapple, etc.) into smaller pieces to facilitate juicing.
- Leafy greens, parsley, wheat grass, and sprouts should be bunched up into a small, tight ball and pushed through with either a carrot or the food pusher.
- Bananas are not suitable for juicing; a clear juice cannot be obtained from them and residue left in the machine can clog the micro-mesh screen.
- For best results when juicing apricots, plums, pears, peaches, and tomatoes, produce should be firm.
- When juicing apples, add a small amount of fresh lemon or lime to help slow down the browning process.
- Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for the Juice Extractor. Use a food processor, blender or bar blender to process these fruits.
- The Juice Extractor is not suitable for processing very hard and/or fibrous/starchy fruits or vegetables such as sugar cane.

OPERATING INSTRUCTIONS

Dual Speed Control
Your Juice Extractor offers 2 speed options that ensure optimal rpm to provide maximum juicing efficiency.
NOTE: Efficiency describes the amount of juice extracted from your produce.

HIGH: Turn the HIGH/OFF/LOW dial to HIGH.
Use for harder produce, such as carrots, beets, and pineapple (with rind).
Also recommended for leafy or stringy produce such as celery and greens.

OFF: Turn the HIGH/OFF/LOW dial to OFF to stop operation.

LOW: Turn the HIGH/OFF/LOW dial to LOW.
Use for softer produce such as citrus, apples, grapes (with stems), melons, peaches (remove pit), and tomatoes. LOW is recommended for ripe produce that has become soft.

IMPORTANT: The Juice Extractor is equipped with a safety system that prevents the Extractor from being turned ON unless the unit is completely and properly assembled.

1. Assemble the Juice Extractor following the Assembly Instructions described in this manual.
2. Have all fruits and vegetables prepared for juicing.

3. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet.
4. Remove the food pusher from the feed tube.
5. Place produce into the feed tube. Use the food pusher to gently direct through the feed tube and blade basket with the food pusher.
6. Turn the HIGH/OFF/LOW dial to HIGH to juice harder produce.
7. Turn the HIGH/OFF/LOW dial to LOW to juice softer produce.

   NOTE: When juicing a combination of hard and soft produce, such as beets, carrots and apples, you will want to use HIGH for beets and carrots and LOW for the apples. You do not have to turn the machine OFF to change speeds. Simply turn the dial to change to the appropriate speed for each type of produce being juiced.

   Tip: To ensure maximum efficiency, alternate types of produce.
8. Do not operate Juice Extractor for longer than 40 seconds at a time when juicing heavy loads; if necessary, allow the Juice Extractor to cool down for 2 minutes afterwards.
9. When juicing is completed, turn the HIGH/OFF/LOW dial to OFF.
10. Slide the pitcher out from the juice spout. Serve juice immediately for the freshest flavor and highest nutritional value.
11. Remove the pulp basket and save or discard pulp.

    NOTE: The pulp from your Juice Extractor can be used in many different applications such as breads, muffins, cakes, soup stocks, compressed facial packs and garden compost material.
12. Unplug the Juice Extractor from the outlet after use.
13. Follow Disassembly Instructions described in this manual; all removable parts should be rinsed and cleaned after each use. Clean the Juice Extractor following the procedures described in the Care & Cleaning Instructions.

DISASSEMBLY INSTRUCTIONS

WARNING: ALWAYS MAKE SURE JUICE EXTRACTOR IS UNPLUGGED BEFORE STARTING DISASSEMBLY.

1. Remove the pulp basket and juice pitcher.
2. Lift the locking clamp up and off the 2 clamp locking slots on the cover. Rest the locking clamp at the front of the unit.
3. Lift Juice Extractor cover up and off the Juice Extractor.
4. Grasping the pulp spout in one hand and the back of the juice bowl in the other, loosen and lift the juice bowl and blade basket off as one piece. These 2 parts will then easily separate for easy cleaning.

   CAUTION: Use care when handling the blade basket. Hold the basket's rim only. DO NOT TOUCH the cutter blades on the bottom of the basket. The cutter blades are very sharp!
5. Please follow the procedures outlined in the Care & Cleaning Instructions for specific cleaning instructions.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

1. Unplug from outlet. Please follow the procedures outlined in the Disassembly Instructions to remove parts before cleaning.
2. Clean unit and parts after each use.
3. Do not immerse the motor base in water or spray it with water. Clean only by wiping with a damp sponge, cloth, or paper towel. Use any liquid dishwashing detergent but do not use products containing ammonia or scouring powders. These products will dull, scratch or mar the surface.
4. If any juice has spilled under the Juice Extractor, clean legs and area with a lightly soaped sponge, then dry. Use a damp toothbrush or cloth to clean juice from inside the motor hub on top of the motor base.
5. All parts (except the motor base) are washable in warm, soapy water or in the dishwasher.
6. When cleaning the blade basket, make sure the tiny holes in the basket are not clogged. This can be accomplished by holding the blade basket under running water faucet. Rub a plastic scrub pad in a circular motion to clean the basket holes from both inside and outside of the blade basket.

   CAUTION: Use care when handling the blade basket. Hold the basket's rim only. DO NOT TOUCH the cutter blades on the bottom of the basket. The cutter blades are very sharp!

   NOTE: If necessary, allow the blade basket to soak in hot water with 10% lemon juice added.
7. The Juice Extractor clear cover, juice bowl, blade basket, pulp basket, juice pitcher and juice pitcher lid may be washed in the top rack of a dishwasher. However, washing with warm (not hot) tap water on a daily basis should be sufficient.
8. Due to the powerful staining properties of the carotenoids that are found in many vegetables, especially carrots, we suggest soaking stained parts overnight in any of these 4 cleaning solutions:
   - Biodegradable soap in enough warm water to cover Juice Extractor parts
   - 1 part warm water to 1 part cider vinegar
   - 1/2 small box baking soda in enough warm water to cover parts.
   - Warm water with 10% lemon juice solution.

     CAUTION: Never use ammonia or abrasives.
   - Lightly clean with a sponge or kitchen rag and liquid detergent after soaking.

     WARNING: NEVER SUBMERGE THE MOTOR BASE IN WATER OR OTHER LIQUID!

STORING INSTRUCTIONS

1. Unplug unit, assemble clean, dry parts before storing.
2. Store the Juice Extractor in its box in a clean, dry place. Never store it while it is hot or still plugged in.
3. Store the food pusher in the feed tube of the lid.
4. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible Correction
The Juice Extractor will not turn ON.	• The Juice Extractor is equipped with a safety system that prevents the Extractor from being turned ON unless the unit is completely and properly assembled. • Turn the HIGH/OFF/LOW dial to OFF. Check to make sure the blade basket is properly seated. • Make sure 2 black clamp locks rest in the 2 locking slots on the top of the lid. (See Figure 6.) The lid must be clamped securely into place or the Juice Extractor will not turn ON. • The stainless steel basket may be clogged with pulp. Clean the blade basket.
Excessive noise or vibrations occur after Juice Extractor is turned ON.	• Check to make sure the blade basket is properly seated. • Pulp may have built up on the blade basket. Clean the blade basket. • Try alternating different types of produce while juicing. **NOTE:** Because of the Juice Extractor's powerful motor, a small amount of noise and/or vibration is normal when the Extractor is turned ON and as it comes to a complete stop. All juicers will sound slightly different.
Excessive noise or vibrations, unpleasant odor, appliance is hot to the touch, or the Juice Extractor smokes after it is turned ON.	• Unplug the unit immediately. • Take the Juice Extractor to a qualified appliance repair technician for servicing.
The blade basket is blocked. Food is jammed in the base of the feed tube; the Juice Extractor has stopped during juicing.	• Turn the HIGH/OFF/LOW dial to OFF. • Remove cover and clear feed tube. • Chop fruits and vegetables into smaller pieces to facilitate juicing.



RECIPES

POMEGRANATES

Pomegranates are healthy, flavorful, delicious, and perfect to juice in the Juice Extractor. They are worth the trouble of de-skinning and removing the membranes.

Cut off the 2 pole ends.

Scoop out the center core without disturbing the seeds.

Using a sharp knife, score the outer skin and separate the pomegranate into sections.

Place the sections in a bowl of water.

With your fingers, working in the water, roll the juice sacs out of the papery inner membranes.

NOTE: The seeds will sink to the bottom, the membranes will float to the top.

Discard membranes and outer skin.

Strain water and seeds are ready for extraction.

IMPORTANT: Juice pomegranates first at LOW speed into the clean pulp basket.

Then throw the pulp basket remains back into the Juice Extractor.

Extract a second time.

POMEGRANATE HEAVEN

4 pomegranates, seeded (2 cups of seeds)
4 tangelos (or tangerines), skinned
2 pears, stems removed



VIRGIN EXTRACTOR MOJITO

Here's a healthy non-alcoholic version of a cocktail favorite.

2 cucumbers
2 large Anjou pears
2 large handfuls fresh mint
1 lime

EXTRACTOR APPLE PIE

1 tsp cinnamon
1 tsp nutmeg
8 large granny smith apples

JICAMA

Jicamas are traditionally used to relieve an upset stomach. They are a very good source of calcium and phosphorus.



JICAMA WATERMELON COCKTAIL

1/2 watermelon (seeds and rind included)
3 jicamas (peeled)
Kosher salt

Add to chilled glasses with a pinch of kosher salt.

PINEAPPLES

The juice of the pineapple is rich in potassium, calcium, phosphorus and organic sulphur, moderate amounts of iron and Vitamins C and A.

The beauty of juicing pineapples, is that the pulp is absolutely delicious when used in a varieties of recipes, from appetizers to desserts!

Prepare sauces, jams, jelly, preserves, toppings, marinades, and salsas with fresh pineapple pulp.

Juice the pineapple first.

Empty the pulp basket into a storage container for use in any recipe.

Pineapple pulp can be stored in zipper-lock freezer bags or ice cube trays and frozen for later use.



HOT MULLED SUNSHINE WITH PINEAPPLE STUFFED FRENCH TOAST

Enjoy a mug of Hot Mulled Sunshine
with Pineapple Stuffed French Toast
for a sweet and exotic breakfast
on a cold winter day.

1 ripe pineapple, outer skin and top crown removed
1 navel orange, peeled
2 apples
1 cinnamon stick
8 whole cloves
2 tablespoons honey

Juice pineapple, orange and apples.
Combine juice, cinnamon, cloves and honey in a medium sauce pan.
Bring to a boil, then cover and reduce to a slow simmer for 15 minutes.
Strain to remove the cinnamon stick and cloves.



PINEAPPLE STUFFED FRENCH TOAST

Serves 2

4 slices day-old brioche (egg bread)
1 jumbo egg, beaten
1 teaspoon milk or cream
6 teaspoons whipped cream cheese
3 teaspoons pineapple pulp
1 tablespoon honey
2 tablespoons melted butter
2 tablespoons vegetable oil
1/2 cup pineapple pulp for topping
brown sugar for topping

Add 1 tablespoon butter plus 1 tablespoon vegetable to a medium skillet.

Heat on medium-high.

While the skillet is preheating, in a medium bowl, whisk the egg and milk together.

In a small bowl, combine cream cheese, pineapple pulp and honey.

Mix well.

Lay 4 slices of bread out and spread 1/2 of the pineapple cream cheese on one slice of brioche.

Spread the remaining 1/2 on another.

Cover with 2 remaining dry pieces of bread to form 2 sandwiches.

Working 1 at a time, dip each sandwich in the egg mixture for about 1-1/2 minutes per side.

When the skillet is hot, add the dipped French Toasts and fry in butter for 3 to 4 minutes until golden brown.

Remove from skillet.

Add 1 tablespoon butter plus 1 tablespoon vegetable to the skillet.

Fry the second side for 3 to 4 minutes until golden brown.

Remove to serving plates.

Top each stuffed French toast with pineapple pulp and sprinkle with brown sugar.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre su uso.
4. Se debe controlar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas móviles.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya caído o dañado de cualquier manera.
8. El uso de accesorios, incluidos tarros de lata, no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera.
11. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la cocina.
12. Siempre asegúrese de que la tapa del exprimidor esté bien trabada antes de encenderlo. No abra la abrazadera de cierre mientras el exprimidor está en funcionamiento.
13. Lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición OFF (Apagado) y desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente después de cada uso. Asegúrese de que el motor se detenga completamente antes de desarmar la unidad.
14. No introduzca los dedos ni otros objetos en la abertura del exprimidor mientras está en funcionamiento. Si los alimentos se depositan en el tubo para introducir alimentos, utilice el empujador de alimentos o un trozo de fruta o verdura para empujarlos. Cuando este método no sea posible, lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición OFF (Apagado), desenchufe el exprimidor del tomacorriente y desarme el exprimidor para retirar los restos de alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. No descuide el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
4. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, lleve inmediatamente el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición OFF (Apagado) y desenchufe el cable. No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funciona mal.
5. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo de inmediato. ¡No introduzca la mano en el agua! No utilice el electrodoméstico después de que éste se haya caído o se haya sumergido en agua.
6. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o a propiedades, nunca utilice este electrodoméstico en una posición inestable.
7. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No se recomienda utilizar un cable de extensión con este producto.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su aparato puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

CONOZCA SU JUGUERA DE ALTA POTENCIA

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

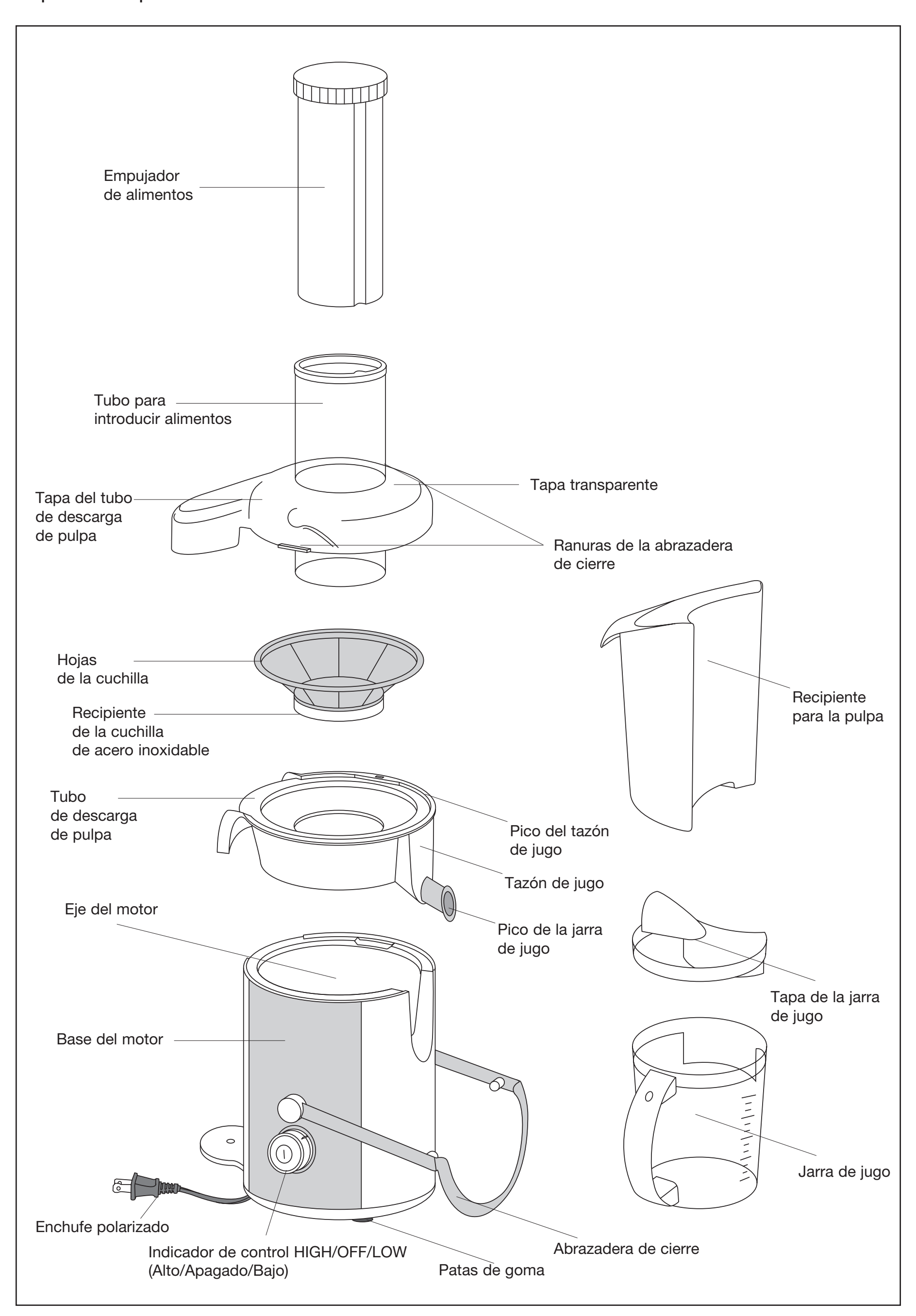


Figura 1

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

El exprimidor viene casi completamente armado en la caja.

1. Es posible que el exprimidor se envíe con un cartón protector entre la tapa transparente y el recipiente de la cuchilla. Retire este cartón y todo otro material de embalaje protector antes de utilizar el exprimidor.
2. Según se indica en las Instrucciones para desarmar la unidad, retire el empujador de alimentos del tubo para introducir alimentos, y luego la tapa y el tazón de jugo con el recipiente de la cuchilla de acero inoxidable.
3. Lave todas las piezas desmontables (el empujador de alimentos, la tapa transparente, el tazón de jugo, el recipiente de la cuchilla, el recipiente para la pulpa y la jarra de jugo con la tapa) en agua tibia con un detergente líquido biodegradable no abrasivo. Enjuague bien y deje secar. Esto eliminará el polvo o los residuos de fabricación o de envío.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al manipular el recipiente de la cuchilla. Sujete sólo el borde del recipiente. NO TOQUE las hojas de la cuchilla que se encuentra en la parte inferior del recipiente. Las hojas de la cuchilla son muy filosas.

PRECAUCIÓN: Nunca enjuague ni sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

ADVERTENCIA: SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE EL EXPRIMIDOR ESTÉ DESENCHUFADO ANTES DE COMENZAR EL MONTAJE.

IMPORTANTE: El exprimidor tiene un sistema de seguridad que impide que se encienda a menos que la unidad esté armada completa y correctamente.

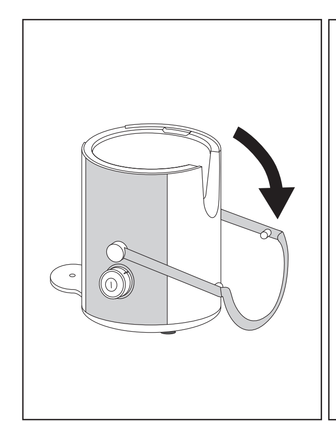


Figura 2

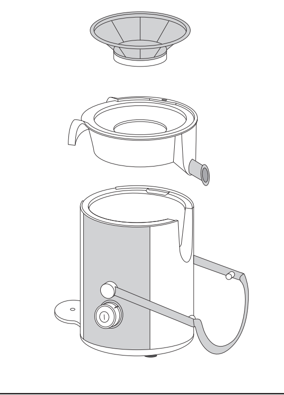


Figura 3

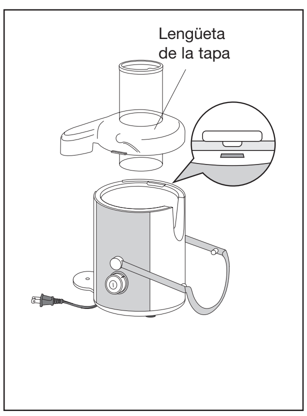


Figura 4

1. Gire la abrazadera de cierre de modo que se ubique en la parte delantera de la base. (Ver Figura 2).
2. Coloque el tazón de jugo en la parte superior de la base del motor de modo que el pico de la jarra de jugo entre en la muesca de la parte delantera de la base. (Ver Figura 3).

   PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al manipular el recipiente de la cuchilla de acero inoxidable. Sujete sólo el borde del recipiente. NO TOQUE las hojas de la cuchilla que se encuentra en la parte inferior del recipiente. Las hojas de la cuchilla son muy filosas.

3. Coloque el recipiente de la cuchilla de acero inoxidable sobre el eje del motor en el centro del tazón de jugo. (Ver Figura 3). Presione el borde externo del recipiente de la cuchilla hasta que quede asegurado en su lugar. Gire con cuidado el recipiente de la cuchilla para asegurarse de que gira libremente. Si no se colocó correctamente al principio, esto debe hacer que quede en su lugar. Vuelva a revisar, presione el borde y hágalo girar otra vez.
4. Alinee la tapa de modo que la tapa del tubo de descarga de pulpa encaje en la parte posterior de la base. Coloque la lengüeta de la tapa en la ranura de la parte superior del tazón de jugo. (Ver Figura 4).
5. Gire el empujador de comida de modo que la ranura del costado quede alineada con la lengüeta del tubo para introducir alimentos. Inserte el empujador de alimentos en el tubo para introducir alimentos. (Ver Figura 5). Guarde el empujador de alimentos en el tubo para introducir alimentos de la tapa hasta que los productos estén listos para exprimir.
6. Suba la abrazadera de cierre y colóquela sobre la tapa. Sujete con firmeza la abrazadera y empuje hasta que los dos cierres de abrazaderas negros queden asegurados en las dos ranuras de cierre en la parte superior de la tapa. Asegúrese de que la tapa esté bien trabada. (Ver Figura 6).

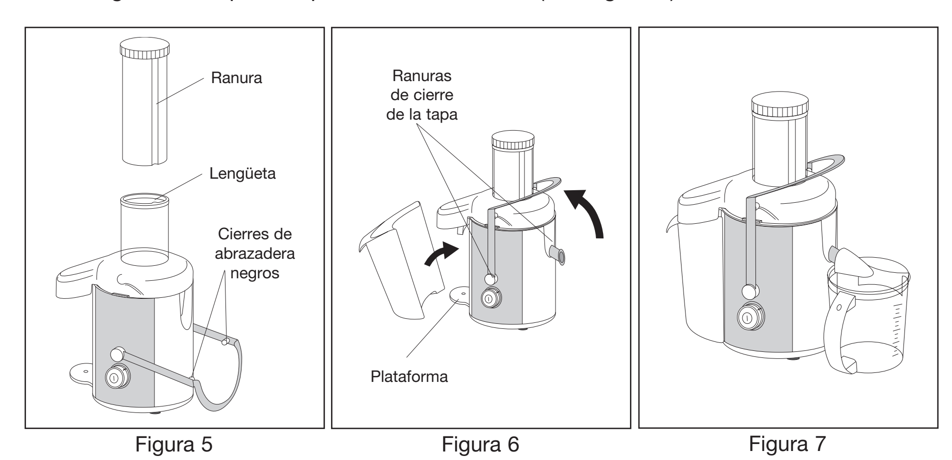


Figura 5 Figura 6 Figura 7

7. Agregue el recipiente para la pulpa. (Ver Figura 7). Incline ligeramente el recipiente para la pulpa de modo que la tapa del tazón de jugo quede colocada correctamente sobre el interior del recipiente para la pulpa. Empuje la parte inferior del recipiente para la pulpa de modo que se apoye firmemente en la plataforma.

   IMPORTANTE: Para evitar derrames, asegúrese de que el recipiente para la pulpa quede alineado sobre la base.

   NOTA: Para ahorrar tiempo de limpieza, cubra el recipiente para la pulpa con una bolsa de alimentos de plástico.
8. Coloque la tapa de la jarra de jugo sobre la jarra de jugo de modo que la muesca de la tapa encaje en el pico vertedor de la jarra. Incline ligeramente la jarra de jugo de modo que el pico de la jarra de jugo entre en la parte superior de la tapa de la jarra. (Ver Figura 7). Esto evitará que se derrame el jugo.

CÓMO PREPARAR LAS FRUTAS Y VERDURAS PARA PROCESARLAS CON EL JUGUERA DE ALTA POTENCIA

- Limpie bien los productos con un cepillo de cerdas naturales. Si no utiliza productos orgánicos, se recomienda utilizar un producto de limpieza biodegradable para retirar los restos de pesticidas.
- Retire y deseche las hojas exteriores de los productos no orgánicos y pele las frutas y las verduras enceradas.
- Quite las partes manchadas o magulladas.
- La cáscara se debe dejar en todos los productos (incluidos el ananá y los melones), excepto en las naranjas, las toronjas y las mandarinas. El aceite que se encuentra en estas cáscaras tiene gusto amargo y es difícil de digerir.
- Cuando sea posible, retire las semillas del melón porque, al exprimir, se pueden escapar por la parte superior del tubo para introducir alimentos. También se deben retirar los carozos de las frutas como cerezas, peras y duraznos.
- Corte los productos en trozos lo suficientemente pequeños para que entren en el tubo para introducir alimentos. Utilice el empujador de alimentos para introducir cuidadosamente los productos en el tubo. NUNCA USE LOS DEDOS PARA EMPUJAR LOS PRODUCTOS EN EL TUBO PARA INTRODUCIR ALIMENTOS.
- Es posible que deba cortar los productos duros (zanahorias, remolachas, ananá, etc.) en trozos más pequeños, para que sea más fácil exprimirlos.
- Las verduras de hojas, el perejil, el pasto de trigo y las coles se deben agrupar en bolas pequeñas y apretadas y empujar con una zanahoria o con el empujador de alimentos.
- Las bananas no son adecuadas para exprimirlas; no se puede obtener un jugo claro de ellas y el residuo que queda en la máquina puede obstruir la pantalla de malla fina.
- Para obtener mejores resultados al exprimir damascos, ciruelas, peras y tomates, los productos deben estar firmes.
- Cuando exprima manzanas, agregue una pequeña cantidad de lima o limón fresco para evitar que se pongan marrones.
- Las frutas que contienen almidón, como las bananas, las papayas, los aguacates, los higos y los mangos, no son adecuados para el exprimidor. Utilice un procesador de alimentos o una licuadora para procesar estas frutas.
- El exprimidor no es adecuado para procesar frutas o verduras muy duras o fibrosas, como la caña de azúcar.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Control de dos velocidades
El exprimidor ofrece dos niveles de velocidad que garantizan las revoluciones por minuto óptimas para proporcionar la máxima eficiencia al exprimir.
NOTA: La eficiencia se refiere a la cantidad de jugo que se extrae del producto.

HIGH (Alto): Lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición HIGH (Alto). Utilice este nivel de velocidad para los productos más duros, como las zanahorias, las remolachas y el ananá (con cáscara). También se recomienda para los productos de hojas o fibrosos, como el apio y las verduras de hoja verde.

OFF (Apagado): Lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición OFF (Apagado) para detener el funcionamiento.

LOW (Bajo): Lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición LOW (Bajo). Utilice este nivel de velocidad para los productos más blandos, como los cítricos, las manzanas, las uvas (con tallos), los melones, los duraznos (sin carozos) y los tomates. Se recomienda utilizar el nivel de la velocidad LOW (Bajo) para los productos maduros que están blandos.

IMPORTANTE: El exprimidor tiene un sistema de seguridad que impide que se encienda a menos que la unidad esté armada completa y correctamente.

1. Arme el exprimidor según las Instrucciones de montaje descritas en este manual.
2. Tenga preparadas todas las frutas y las verduras para exprimir.
3. Enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
4. Retire el empujador de alimentos del tubo para introducir alimentos.
5. Coloque el producto en el tubo para introducir alimentos. Con el empujador de alimentos, introduzca cuidadosamente los alimentos en el tubo para introducir alimentos y el recipiente de la cuchilla.
6. Lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición HIGH (Alto) para exprimir productos más duros.
7. Lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición LOW (Bajo) para exprimir productos más blandos.

   NOTA: Cuando exprima una combinación de productos duros y blandos, como remolachas, zanahorias y manzanas, utilice la velocidad HIGH (Alto) para las remolachas y las zanahorias y LOW (Bajo) para las manzanas. No es necesario que apague la máquina para cambiar de velocidad. Simplemente lleve el indicador de control a la velocidad adecuada para cada tipo de producto que se exprime.

   Consejo: Para garantizar la máxima eficiencia, introduzca alternativamente distintos tipos de productos.
8. No utilice el exprimidor durante más de 40 segundos por vez cuando exprima grandes cantidades; si es necesario, deje que el exprimidor se enfríe durante 2 minutos después de usarlo.
9. Cuando finaliza de exprimir, lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición OFF (Apagado).
10. Retire la jarra del pico de la jarra de jugo. Sirva el jugo inmediatamente para obtener el sabor más fresco y el valor nutricional más alto.
11. Retire el recipiente para la pulpa y guarde o deseche la pulpa.

    NOTA: La pulpa se puede utilizar en diferentes aplicaciones, como panes, molletes, tortas, caldos, mascarillas faciales y material de abono para jardín.
12. Desenchufe el exprimidor del tomacorriente después de cada uso.
13. Siga las Instrucciones para desarmar la unidad incluidas en este manual. Todas las piezas desmontables se deben enjuagar y limpiar después de cada uso. Limpie el exprimidor según los pasos descritos en las Instrucciones de limpieza y cuidado.

INSTRUCCIONES PARA DESARMAR LA UNIDAD

ADVERTENCIA: SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE EL EXPRIMIDOR ESTÉ DESENCHUFADO ANTES DE COMENZAR A DESARMAR LA UNIDAD.

1. Retire el recipiente para la pulpa y la jarra de jugo.
2. Levante la abrazadera de cierre y retírela de las 2 ranuras de la abrazadera de cierre de la tapa. Apoye la abrazadera de cierre en la parte delantera de la unidad.
3. Levante la tapa del exprimidor y retírela del exprimidor.
4. Sujete el tubo de descarga de pulpa con una mano y la parte posterior del tazón de jugo con la otra, afloje y levante el tazón de jugo y el recipiente de la cuchilla como si fueran una sola pieza. Estas 2 piezas se separan fácilmente para poder limpiarlas.

   PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al manipular el recipiente de la cuchilla. Sujete sólo el borde del recipiente. NO TOQUE las hojas de la cuchilla que se encuentra en la parte inferior del recipiente. Las hojas de la cuchilla son muy filosas.
5. Consulte los pasos descritos en las Instrucciones de limpieza y cuidado para obtener instrucciones de limpieza específicas.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente. Siga los procedimientos descritos en las Instrucciones para desarmar la unidad para retirar las piezas antes de limpiar.
2. Limpie la unidad y las piezas después de cada uso.
3. No sumerja la base del motor en agua ni lo rocíe con agua. Límpielo sólo con una esponja, un paño o una servilleta de papel húmeda. Utilice un detergente líquido para lavar platos, pero no utilice productos que contengan amoníaco ni polvos limpiadores. Estos productos rayarán, estropearán o le quitarán el brillo a la superficie.
4. Si se derramó jugo debajo del exprimidor, limpie las patas y el área con una esponja ligeramente enjabonada y seque. Utilice un cepillo de dientes o un paño húmedo para limpiar el jugo del interior del eje del motor sobre la parte superior de la base del motor.
5. Todas las piezas (excepto la base del motor) se pueden lavar con agua tibia y jabón o en el lavaplatos.
6. Cuando limpie el recipiente de la cuchilla, asegúrese de que los agujeritos del recipiente no estén obstruidos. Para lograrlo, coloque el recipiente de la cuchilla bajo el agua del grifo. Frote una esponja de plástico con un movimiento circular para limpiar los agujeros desde el interior y el exterior del recipiente de la cuchilla.

   PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al manipular el recipiente de la cuchilla. Sujete sólo el borde del recipiente. NO TOQUE las hojas de la cuchilla que se encuentra en la parte inferior del recipiente. Las hojas de la cuchilla son muy filosas.

   NOTA: Si es necesario, deje el recipiente de la cuchilla en remojo en agua caliente con un 10% de jugo de limón.
7. La tapa transparente, el tazón de jugo, el recipiente de la cuchilla, el recipiente para la pulpa, la jarra de jugo y la tapa de la jarra de jugo del exprimidor se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas. Sin embargo, la limpieza diaria con agua tibia (no caliente) del grifo es suficiente.
8. Debido a las fuertes propiedades de manchado de los carotenoides que están presentes en muchas verduras, especialmente en las zanahorias, se recomienda dejar en remojo las piezas manchadas durante toda la noche en una de estas 4 soluciones de limpieza:
   - jabón biodegradable con suficiente agua tibia para cubrir las piezas del exprimidor
   - 1 parte de agua tibia y 1 parte de vinagre de manzana
   - 1/2 cajita de bicarbonato de sodio con suficiente agua para cubrir las piezas
   - solución de agua tibia con 10% de jugo de limón

     PRECAUCIÓN: Nunca utilice amoníaco o productos abrasivos.
   - Limpie suavemente con una esponja o un paño de cocina y detergente líquido después de dejar las piezas en remojo.

     ADVERTENCIA: NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA NI OTROS LÍQUIDOS.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Antes de guardar la unidad, desenchúfela y arme las piezas limpias y secas.
2. Guarde el exprimidor en la caja o en un lugar limpio y seco. Nunca guarde el exprimidor mientras esté caliente o enchufado.
3. Guarde el empujador de alimentos en el tubo para introducir alimentos de la tapa.
4. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. No ejerza presión sobre el cable donde ingresa en la unidad, ya que el cable podría desgastarse y romperse.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Correcciones posibles
El exprimidor no se enciende.	• El exprimidor tiene un sistema de seguridad que impide que se encienda a menos que la unidad esté armada completa y correctamente. • Lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición OFF (Apagado). Asegúrese de que el recipiente de la cuchilla esté colocado correctamente. • Asegúrese de que los 2 cierres de abrazadera negros estén apoyados sobre la parte superior de la tapa. (Ver Figura 6). La tapa debe estar bien trabada, de lo contrario, el exprimidor no se encenderá. • Es posible que el recipiente de la cuchilla de acero inoxidable esté obstruido con pulpa. Limpie el recipiente de la cuchilla.
Se producen vibraciones o ruidos excesivos después de encender el exprimidor.	• Asegúrese de que el recipiente de la cuchilla esté colocado correctamente. • Es posible que se haya acumulado pulpa en el recipiente de la cuchilla. Limpie el recipiente de la cuchilla. • Introduzca alternativamente distintos tipos de productos mientras exprime. **NOTA:** El exprimidor tiene un motor potente, por lo tanto, un poco de ruido o vibración es normal cuando el exprimidor está encendido y hasta que se detiene completamente. Todos los exprimidores tienen sonidos diferentes.
Vibraciones o ruidos excesivos, olor desagradable, el electrodoméstico está caliente al tocarlo o el exprimidor despide humo después de encenderlo.	• Desenchufe inmediatamente la unidad. • Lleve el exprimidor a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos, a fin de que le realice el mantenimiento.
El recipiente de la cuchilla está bloqueado. La base del tubo para introducir alimentos está obstruida con alimentos. El exprimidor se detuvo mientras estaba en funcionamiento.	• Lleve el indicador de control HIGH/OFF/LOW (Alto/Apagado/Bajo) a la posición OFF (Apagado). • Retire la tapa y limpie el tubo para introducir alimentos. • Pique las frutas y las verduras en trozos más pequeños para exprimir con más facilidad.



RECETAS

GRANADAS

Las granadas son saludables, sabrosas, deliciosas
y perfectas para exprimir con el exprimidor de jugo.
Pelarlas y quitarles las membranas es un trabajo que vale la pena.

Corte ambos extremos.

Retire el centro sin tocar las semillas.

Con un cuchillo afilado, marque la cáscara
y corte la granada en trozos.

Coloque los trozos en un tazón con agua.

Con los dedos dentro del agua, separe los granos con jugo
de las laminillas internas de las membranas.

NOTA: Las semillas se hundirán al fondo del tazón
y las membranas flotarán en la parte superior.

Retire las membranas y la cáscara.

Escurra el agua y las semillas estarán listas para exprimirse.

IMPORTANTE: Exprima primero las granadas a velocidad
BAJA en la canasta para pulpa limpia. Luego coloque los restos
de la canasta para pulpa nuevamente en el exprimidor de jugo.

Vuelva a exprimir.

PARADÍSO DE GRANADAS

---

4 granadas sin semillas (2 tazas de semillas)

4 tangelos (o mandarinas), pelados

2 peras, sin tallo



EXPRIMIDO DE MOJITO SIN ALCOHOL

Esta es una versión saludable sin alcohol de uno de los cócteles más elegidos.

2 pepinos
2 peras Anjou grandes
2 puñados grandes de menta fresca
1 lima

PASTEL DE MANZANAS ELABORADO CON EL EXTRACTOR

1 cucharadita de canela
1 cucharadita de nuez moscada
8 manzanas Granny Smith grandes

JÍCAMA

Las jícamas se utilizan tradicionalmente para aliviar los trastornos estomacales. Son una excelente fuente de calcio y fósforo.



CÓCTEL DE SANDÍA Y JÍCAMA

1/2 sandía (incluidas las semillas y la cáscara)
3 jícamas (peladas)
Sal Kosher

Sírvalo en vasos fríos con una pizca de sal Kosher.

PIÑAS

El jugo de piña es rico en potasio, calcio, fósforo y azufre orgánico, y posee cantidades moderadas de hierro y vitamina C y A. La particularidad especial de exprimir piñas es que la pulpa es totalmente deliciosa para utilizarse en una variedad recetas, ¡desde aperitivos hasta postres! Prepare salsas, dulces, jaleas, conservas, coberturas y adobos con pulpa de piña fresca.

Exprima primero la piña.

Vacíe la canasta para pulpa en un recipiente de almacenamiento para utilizarlo en cualquier receta.

La pulpa de piña puede guardarse en bolsas Ziplock para congelador o en un recipiente para cubos de hielo y congelarse para su uso posterior.



SALSA SUNSHINE TIBIA CON AZÚCAR Y ESPECIAS Y TOSTADAS FRANCESAS RELLENAS CON PIÑA

Disfrute de una taza de salsa Sunshine tibia con azúcar y especias y tostadas francesas rellenas con piña para un desayuno dulce y exótico en una fría mañana de invierno.

---

1 piña fresca, sin la cáscara y la corona de hojas superior

1 naranja de ombligo

2 manzanas

1 rama de canela

8 clavos de olor enteros

2 cucharadas de miel

Exprima la piña, la naranja y las manzanas.

Mezcle el jugo, la canela, los clavos de olor y la miel en una cacerola mediana.

Lleve a punto de hervor, tape la cacerola y deje hervir a fuego lento durante 15 minutos.

Escurra la preparación para retirar la rama de canela y los clavos de olor.



TOSTADAS FRANCESAS RELLENAS CON PIÑA

Rinde dos unidades

---

4 rebanadas de pan brioche de un día (pan de yema)
1 huevo grande, batido
1 cucharadita de leche o crema
6 cucharaditas de queso crema batido
3 cucharaditas de pulpa de piña
1 cucharada de miel
2 cucharadas de manteca derretida
2 cucharadas de aceite vegetal
1/2 taza de pulpa de piña para la cobertura
Azúcar moreno para la cobertura

Agregue 1 cucharada de manteca y 1 cucharada de aceite vegetal en una sartén mediana.

Caliente a fuego medio-alto.

Mientras se calienta la sartén, en un tazón mediano, bata el huevo y la leche.

En un tazón pequeño, combine el queso crema, la pulpa de piña y la miel. Mezcle bien.

Presente las 4 rebanadas de pan y esparza la mitad del queso crema con piña en una rebanada de brioche.

Esparza la mitad restante en otra rebanada.

Cubra con las dos rebanadas de pan restantes para formar 2 sándwiches.

Sumerja un sándwich a la vez en la mezcla de huevos durante 1-1/2 minutos de cada lado.

Una vez que la sartén esté caliente, agregue las tostadas francesas humedecidas y fríalas en manteca durante 3 a 4 minutos hasta que se doren. Retírelas de la sartén.

Agregue 1 cucharada de manteca y 1 cucharada de aceite vegetal a la sartén.

Fría el otro lado durante 3 a 4 minutos hasta que se dore.

Coloque en una fuente para servir.

Cubra cada tostada francesa con pulpa de piña y rocíe con azúcar moreno.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843 . Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

www.bellahousewares.com







For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com